



MAYO 2018

GA-01 - Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

TUCUMÁN: Inicia 09 de mayo, de 9:00 a 17:00, IRAM Mediterráneo. Delegación Comercial NOA

OBJETIVOS

Comprender y aplicar las herramientas necesarias para la Gestión de la Inocuidad Alimentaria de las empresas y organizaciones relacionadas.

DIRIGIDO A

Profesionales vinculados a la temática alimentaria: Licenciados e Ingenieros en Tecnología Industrial de los Alimentos, Nutricionistas, médicos, Bioquímicos, Químicos, Ingenieros Agrónomos, Bromatólogos, Veterinarios, Farmacéuticos. Personal jerárquico y supervisores de empresas que desarrollan su actividad en alguna etapa de la cadena alimentaria: Producción Primaria, Transporte, Almacenamiento, Elaboración, Distribución, Comercialización y Expendio. Elaboradores de alimentos a nivel industrial, servicios de alimentos e instituciones asistenciales (catering, supermercados, restaurantes, comedores institucionales, comedores hospitalarios). Elaboradores de alimentos para la Nutrición Animal. Profesionales que desarrollan su

MODALIDAD

Presencial. Clases teóricas-prácticas. Estudio de casos. 12 meses, 21 encuentros
Encuentros quincenales, en el horario de 09:00 a 17:00 hs. Se entregará certificado de aprobación a aquellas personas que superen las instancias de evaluación y cumplan con el 80% de asistencia El arancel se compone de 12 cuotas mensuales

DURACIÓN

168 horas

CERTIFICADO

Se entregarán certificados de aprobación del Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.

ARANCEL

\$ 3000

Consulte por bonificaciones

actividad como consultores internos o externos en control y gestión de la calidad para empresas del sector alimentario.

CONTENIDO PROGRAMÁTICO

Bloque 1: INTRODUCCIÓN Y HERRAMIENTAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD. 1° y 2° Módulo: Introducción a los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación de la Implementación de un sistema de gestión de inocuidad. 3° Módulo: Legislación Alimentaria. Marco Regulatorio Nacional e internacional. Rotulación. 4° Módulo: Trazabilidad y retirada de productos. 5° Módulo: Taller de peligros para la implementación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. 6° Módulo: Microbiología de los Alimentos. 7° Módulo: Calibración de instrumentos de medición. Actividades de Verificación y validación. Bloque 2: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. 8° Módulo: Buenas Prácticas Agrícolas para la Producción Primaria. 9° y 10° Módulo: Buenas Prácticas de Manufactura. Bloque 3: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL. 11° y 12° Módulo: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). 13° Módulo: Taller de Análisis Sensorial. Bloque 4: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. 14°, 15°, 16° y 17° Módulo: Introducción e Implementación de las Normas ISO 22000. Esquema FSSC 22000. Introducción a la norma BRC. Bloque 5: FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS. 18° Módulo: Formación de Formadores en Inocuidad y Calidad Alimentaria. Taller de PNL. 19°, 20° y 21° Módulo: Formación de Auditores Internos en Inocuidad Alimentaria.

REQUISITOS

Lic. o Ing en alimentos, Veterinario, Nutricionista, Químico, Biólogo o profesiones a fines. Personal calificado con tecnicatura o puesto de trabajo que acredite conocimiento, formación y

para socios, clientes y estudiantes

CAPACITADOR

Docentes validados por IRAM

OBSERVACIONES

La actividad tiene una duración de un año. Las clases se dictan los días miércoles con una frecuencia quincenal

experiencia y título secundario completo.

DOCUMENTACIÓN

Se entregará documentación de apoyo.



NUESTROS BENEFICIOS

SOCIOS IRAM

Consulte su descuento de acuerdo a su categoría

POR CANTIDAD DE PARTICIPANTES

A partir del segundo participante, obtendrá un descuento del 5% sobre el arancel

POR PRONTO PAGO

Abonando 5 días antes del comienzo del curso, obtendrá un descuento del 5% sobre el arancel.

Las actividades de capacitación se llevaran a cabo en:

HOTEL EMBAJADOR. Las Heras
221. CP4000. Tucumán. Argentina. Tel
+54 0381 4311264

INFORMES E INSCRIPCIÓN

IRAM Mediterráneo

Av. Hipólito Yrigoyen 146 8º A, C.P. X5000JHO, Ciudad de Córdoba

Tel. +54 (351) 421 7657 - 429 0484 - 425 9481 - 0810 777 1231

Fax: +54 (351) 421 7657 - 429 0484 - 425 9481 int 2215

Email: cursosmediterraneo@iram.org.ar

www.iram.org.ar